Ficha Técnica de Artículo

Versión Ficha: 1.3

Nº Revisión: 1
Fecha Revisión: 20/02/2024

VENTRESCA ATUN CLARO A.OLIVA ¼OV OL-120/110g

8411320339008

Ingredientes (alérgenos en mayúsculas)

ATÚN CLARO (Thunnus albacares), aceite de oliva y sal

Características organolépticas

Color: rosado intenso
Sabor: característico e intenso de la ventresca de atún y conservada en aceite de oliva
Aroma: dulce y agradable a ventresca de atún cocida y conservada en aceite de oliva

Características fomato

Tipo de envase: latra de aluminio con tapa litografiada con abrefácil estuchada

Peso bruto: 145 g Peso neto nominal: 110 g Peso escurrido nominal: 80 g

Características microbiológicas

Se trata de un producto que ha sido sometido a tratamiento térmico de esterilización capaz de destruir la totalidad de esporas de Cl. Botulinum si las hubiese, además de cualquier tipo de esporas microbianas termoestables que pudiesen causar el deterioro del producto. Se trata de un producto estéril, sin riesgos a lo largo de su vida útil.

Características físico-químicas

Histamina: < 100 mg/Kg
pH: 5,7-6,5

Metales Pesados

Cumple con los límites máximos establecidos por la legislación vigente

Información nutricional por 100g de producto

	Cantidad
Valor energético	935 kJ
	223,8 kcal
Grasas	14,2 g
de las cuales, grasas saturadas:	2,5 g
Hidratos de carbono	0 g
de los cuales, azúcares:	0 g
Proteínas	24 g
Sal	2,4 g

Alérgenos

PESCADO	**CONTIENE**
MOLUSCOS	NO CONTIENE
HUEVO	NO CONTIENE
CEREALES CON GLUTEN	NO CONTIENE
LECHE Y DERIVADOS	NO CONTIENE
CRUSTÁCEOS	NO CONTIENE
SULFITOS	NO CONTIENE
SOJA Y DERIVADOS	NO CONTIENE
GRANOS DE SÉSAMO	NO CONTIENE
MOSTAZA	NO CONTIENE
FRUTOS CON CÁSCARA	NO CONTIENE
CACAHUETES	NO CONTIENE
APIO	NO CONTIENE
ALTRAMUCES	NO CONTIENE

Declaración de OGM

El atún claro utilizado en nuestra producción es un pescado procedente de captura salvaje, por lo que no tiene OGM en su ser. El resto de productos utilizados en su procesado están libres de OGM y certificados por su proveedores.

Controles durante elaboración

Según sistema HACCP.

Fecha de consumo preferente

7 años desde la fecha de elaboración.

Condiciones de almacenamiento y conservación

Almacenaje: Mantener a temperatura ambiente, mejor en lugar seco.

Tras apetura: Una vez abierto, para mantener todo su sabor hasta 5 días, conservar refrigerado, tapado y sumergido en aceite (añadiendo más si necesario).